

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die Kunst zu kochen**

**Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>**

**Freiburg im Breisgau, 1907**

Siebter Abschnitt. Hammelfleisch.

**urn:nbn:de:bsz:31-54713**

Siebter Abschnitt.

## Sammelfleisch.

1. Gefundes mageres Hammelfleisch enthält 18—20% Eiweiß und ist nach dem Ochsenfleisch das kräftigste und nahrhafteste Fleisch, wenn es von Tieren stammt, die nicht über 3 Jahre alt waren. Junges Fleisch hat eine saftige, rote Farbe und die Fettdecke ist ganz weiß. Im Spätjahr ist das Hammelfleisch am feinsten, weil da die Tiere am besten genährt sind.

2. Für die besten Stücke gelten der Sitz, der Hochrücken, die Kotelette, der Schlegel und die Brust sowie auch die Zunge.

3. In der Art des Gebrauches und der Zubereitung ist das Hammelfleisch von dem Kalbfleische nur wenig verschieden, es eignet sich aber besser zum Braten als zum Sieden.

### 1. Hammelbraten.

Das zu bratende Stück wird in süße Milch eingelegt bis zu deren Sauerwerden. Ist das Stück reich an Fett, so wird das Fett abgeschnitten und anderweitig verwendet, da der Braten mit Zusatz von Butter oder Bratenfett besser schmeckt. Das Fleisch wird mit Salz und Pfeffer eingerieben und zugesetzt wie jeder andere Braten. Er bedarf 2—3 Stunden zum Garwerden. Als Flüssigkeit gibt man Fleischbrühe oder Wasser bei. Der Braten soll gut zugedeckt werden, ziemlich viel Flüssigkeit haben und mit dieser öfters begossen werden. Die Sauce kann verbessert werden durch Zusatz von saurem Rahm.

## 2. Hammelschlegel.

Der Schlegel wird möglichst entfettet, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit ziemlich Butter oder Bratenfett nebst den üblichen Zutaten zugesetzt und unter öfterem Begießen 2—2½ Stunden gebraten. Sodann wird das Fett abgeschöpft, 1 Glas Wein beigegeben und die Sauce mit etwas geröstetem Mehl vollendet.

Der Schlegel kann auch, nachdem er geklopft ist, 8—14 Tage in die Beize gelegt werden. Statt Essig wird Weißwein genommen und der Schlegel täglich umgewendet.

## 3. Hammelschlegel in Wildbretsauc.

Der Schlegel wird geklopft, der quer liegende Knochen (Schloßbein) herausgeschnitten, die Haut und die ganze obere Fettdede sauber abgenommen und der Schlegel mit 3—4 cm langen Speckstäbchen gespickt. (Gespickt wird von links nach rechts und von oben nach unten.) Vor und nach dem Spicken wird der Schlegel 5—8 Tage in eine warme Beize von halb Essig und halb Wein gelegt. Beim Braten wird der Boden der Bratenpfanne zuerst mit den üblichen Zutaten (in Scheiben geschnittene Zwiebeln, gereinigte Gelbrüben, Petersilie mit eingebundenem Lorbeerblatt, Brotkruste u. s. w.) belegt. Hierauf setzt man den Schlegel in heißem Bratenfett oder süßer Butter zu. Ist der Braten gar, so bereitet man eine Wildbretsauc: 30 g Butter, ebensoviel Mehl, ½ Kaffeelöffel voll Zucker wird auf schwachem Feuer langsam dunkelbraun geröstet, dann gibt man kleine schön geschnittene Zwiebeln, Gelbrüben, Lorbeerblatt, Petersilie samt Wurzel, ½ Lauchstengel dazu und röstet dies noch ein wenig mit. An Flüssigkeiten verwendet man Rotwein und Fleischbrühe. Das geröstete Mehl rührt man mit den Flüssigkeiten zuerst langsam,

später schneller zur Sauce an, läßt diese zugedeckt  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Stunden langsam kochen und nimmt von Zeit zu Zeit Fett und Schaum davon ab. Ist die Sauce dick genug eingekocht, so treibt man sie durch ein Haarsieb und gibt Zitronensaft, etwas Kirschmarmelade und zuletzt die Sauce vom Braten bei. Ehe man die Sauce anrichtet, probiert man sie, ob sie süß-säuerlich schmeckt und hinreichend Salz und Pfeffer habe.

#### 4. Hammelsrücken.

Der Hammelsrücken wird nach entsprechender Größe zugeschnitten und kann gebeizt oder frisch gebraucht werden. Will man ihn beizen, so muß er zuerst abgehäutet werden, dann läßt man ihn 4 Tage in der Beize liegen. Nach dem Herausnehmen aus der Beize wird das Fleisch gespickt und dann gebraten. Verwendet man den Hammelsrücken ungebeizt, so häutet man ihn ab und spickt ihn. Hierauf legt man ihn gesalzen in eine Kasserolle mit heißem Fett und mit den andern Zutaten. Er wird mit Wein abgelöscht und 2 Stunden unter fleißigem Begießen gebraten. Wenn er beinahe gar ist, so übergießt man ihn mit saurem Rahm.

#### 5. Hammelsteule nach Wildbretart.

Die Hammelsteule wird abgehäutet und 4 Tage mit allen Zutaten in Essigbeize gelegt. Nach dieser Zeit wird sie herausgenommen, gespickt und in einer Kasserolle mit heißem Fett samt den Gewürzen von der Beize hellgelb gebraten. Der Braten wird dann mit Rotwein abgelöscht, worauf man ihn im Ofen  $1\frac{1}{2}$  Stunden unter häufigem Begießen gar werden läßt. Kurz vor dem Anrichten wird er noch mit Rahm übergossen.

### 6. Hammelskotelette.

Die Zubereitung der Hammelskotelette geschieht auf gleiche Weise wie jene der Kalbskotelette, nur muß man die Hammelskotelette 1 Stunde länger verdämpfen lassen. Hammelskotelette sind namentlich sehr passend, um damit junge zarte Gemüse, wie Erbsen, Gelberüben, grüne Bohnen oder Spinat zu belegen.

### 7. Hammelskotelette auf Matrosenart.

Die Hammelskotelette werden gebraten und in sehr guter Braise mit etwas Rotwein weich gekocht und warm gestellt. Sodann wird ein Ragout bereitet von glasierten Zwiebeln, kleinen Champignons und der Spitze einer schönen roten Ochsenzunge, welche man in derselben Größe schneidet wie Zwiebeln und Champignons. Von dem Fond der Kotelette sowie von etwas kräftiger Bouillon wird eine braune Sauce eingekocht, welche, mit Zitronensaft, etwas Madeira und ein wenig Zucker und Salz im Geschmack gehoben, über das Ragout gegossen und gekocht wird. Dieses Ragout muß sich durch einen angenehmen, kräftigen und etwas pikanten Geschmack auszeichnen. Die Kotelette werden im Kranze herumgelegt, das Ragout in die Mitte gegeben und heiß serviert.

### 8. Gefüllte Hammelskotelette.

Die Hammelskotelette werden von den Rippen gelöst und nachdem sie entfettet sind, mit dem Hackmesser leicht geklopft, sowie mit Salz und Pfeffer bestreut. Zur Füllung kann man Bratwurstfüllung nehmen oder roh gehacktes Schweine- oder Kalbfleisch oder feingewiegte Sardellen nebst Petersilie, Kapern, Muskatnuß, Salz und Pfeffer. Alles wird mit etwas süßem Rahm durchgeschafft. Mit dieser Masse bestreicht man die Kotelette auf einer Seite ziemlich dick und dämpft sie in einer Kasserolle mit frischer Butter.

Sind sie gelb, so werden sie mit einem Glas Wein abgelscht. Hierauf gibt man sie in den Ofen, bis sie eine Farbe haben. Dabei soll man sie fleißig mit Sauce übergießen, auch kann man etwas sauren Rahm begeben.

### 9. Hammelskotelette mit Zwiebelfüllung.

10 weiße Zwiebeln werden feinsblättrig geschnitten, mit einem Stück Butter und etwas rohem Schinken weich gedünstet; dazu kommen  $\frac{1}{3}$  l Milchsauc (Rahm in Zwiebeln gedämpft), etwas weißer Pfeffer, 4 Stück frisch gekochte, durchgetriebene Kartoffeln und 8 Eigelb. Man rührt das Ganze gut durcheinander und läßt es erkalten. Inzwischen schneidet man schöne Hammelskotelette, entfettet sie, bratet sie in Butter auf einer Seite an, bestreicht die angebratene Seite mit obiger Füllung, bestreut die Kotelette mit Brot und Käse und backt sie schön gelb. Dazu serviert man eine gut ausgekochte Madeirasauc.

### 10. Hammelsnieren.

Die Nieren werden auf der runden Seite aufgeschnitten, doch nicht ganz durch, auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer bestreut und mit einer Spicknadel durchsteckt, damit die beiden Hälften ausgebreitet bleiben. Nun werden sie in Butter über starkem Feuer schnell auf beiden Seiten gebraten. Sie sollen inwendig noch blutig sein. Man richtet die Nieren auf eine gut durchwärmte Platte an und legt auf jede ein Stückchen Petersilienbutter, die schon vorher nach folgendem Rezept bereitet und einige Tage aufbewahrt werden kann: 60 g süße Butter, der Saft einer halben Zitrone, 2—3 Löffel voll feingehackte Petersilie werden zerdrückt und gut miteinander vermengt.

